

## 9.10 大廚師 Ariel - 雞腳花生湯

### 材料:

- 雞腳 10 隻
- 豬骨 200 克
- 花生 80 克
- 白蘿蔔一根
- 枸杞 30 粒
- 老薑適量
- 料酒一小匙
- 大蔥

### 做法:

1. 在一個小鍋裏，加入雞腳和豬骨出水約 2-3 分鐘。
2. 隔水後用清水洗清。備用。
3. 在一個湯煲裏，加入 1L 清水煮滾。
4. 先加入豬骨，花生, 蘿蔔, 大蔥煲 1 個小時
5. 放入雞腳。再煮多 1 個小時。
6. 最後加鹽, 枸杞 調味。